|  |
| --- |
|  |

**Нарезка и формовка овощей**

1. Техника нарезки корнеплодов и клубнеплодов: соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками, дольками.

2. Техника нарезки капустных овощей : соломкой , квадратиками (шашками) , крупными дольками.

3. Техника нарезки луковых овощей: соломкой , кубиками, дольками, кольцами и полукольцами.

4. Техника нарезки томатных и тыквенных овощей: ломтиками, кубиками, дольками, кружочками, а также томатов без кожицы, жидкости и семян.

5. Техника формовки овощей в виде бочонка, крупного шарика, орешка, стружки, лодочки, чесночка. Техника нарезки грибов.

6. Правила охлаждения и замораживания нарезанных овощей, грибов.

**1. Техника нарезки корнеплодов и клубнеплодов: соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками, дольками**

Форма нарезки овощей может различаться в зависимости от вида блюда.   
При обработке клубневых и корнеплодных овощей используют простые и сложные формы нарезки. Для получения сложных форм можно применять специальные инструменты.

При нарезании сырого и вареного картофеля используют как простые формы — кубики, дольки, ломтики, соломка, брусочки, кружочки, так и сложные — бочоночки, шарики, стружка, чесночки, спираль.

**Соломка**. Сырой крупный картофель нарезают на тонкие пластинки, накладывают одну на другую и шинкуют поперек на соломки длиной 4-5 см, сечением 0,2-0,2 см и используют для жаренья во фритюре (в большом количестве жира).

**Брусочки.**Сырой картофель нарезают на пластинки толщиной 0,7-1,0 см, а затем — на брусочки длиной 3-4 см. Используют для жаренья, приготовления борщей (кроме флотского и сибирского), рассольника, супов с макаронными изделиями и других блюд.

**Кубики.**Картофель сначала нарезают на пластинки, разрезают их на брусочки, а затем — на кубики. В зависимости от назначения нарезаются кубики сечением (в см): крупные — 2-2,5, средние — 1-1,5, мелкие — 0,3-0,5. Крупными кубиками нарезают сырой картофель для тушения и приготовления супов, средними — для тушения, мелкими кубиками нарезают вареный картофель для гарнира к холодным блюдам и для салатов.

**Дольки.**Сырой картофель (некрупный) разрезают пополам и по режут на дольки, которые используют для приготовления рассольника, рагу, духовой говядины, для жаренья во фритюре.

**Кружочки.**Вареный или сырой картофель обтачивают, придавая ему форму цилиндра, затем нарезают поперек на тонкие кружочки толщиной 1,5-2 мм.   
Кружочки сырого картофеля используют для жаренья, а вареного — для запекания с рыбой или мясом.

**Ломтики**. Вареный картофель разрезают на брусочки, а затем шинкуют поперек на ломтики толщиной 1-2 мм.

**Бочоночки (англез).** Картофель среднего размера обрезают с двух противоположных сторон, затем обтачивают, придавая форму бочоночка. Используют в отварном виде для гарнира.

**Чесночки.**Сырой картофель сначала обтачивают бочонками, затем разрезают вдоль на несколько частей. У каждой части по грани делают небольшую выемку.   
Используют для приготовления супов.

**Шарики (шато).**Из сырого картофеля с помощью специальных выемок вырезают шарики разного размера или применяют прием обтачивания.  
Крупные шарики используют для жаренья во фритюре, средние — для жаренья во фритюре и в отварном виде как гарнир к холодным блюдам.

**Стружка.**У сырого картофеля делают срезы с двух противоположных сторон так, чтобы получился цилиндр высотой 2-3 см, выравнивают его по окружности, срезают ленту толщиной 2-2,5 мм и длиной 25-30 см.  
Затем этой ленте придают форму банта и перевязывают ниткой.   
Используют для жарки во фритюре.

**Спираль.**Пользуясь специальным инструментом, картофель нарезают спиралью для жаренья во фритюре. Топинамбур и батат обрабатывают и нарезают, как картофель.

Морковь нарезают соломкой, брусочком, кубиком, ломтиком, кружочками, дольками, звездочками, гребешками, шариками и орешками.

**Соломка.** Нарезают вручную или овощерезкой.   
При ручной нарезке морковь режут на тонкие пластинки и шинкуют их соломкой.   
Используют для приготовления маринада, борщей (кроме флотского и сибирского), супов с лапшой, рассольников, морковных котлет.

**Брусочки.** Сырую морковь вначале режут поперек на цилиндры длиной 3,5-4 см, а затем разрезают их на пластинки толщиной 0,5 см и нарезают на брусочки.   
Используют для приготовления супа с макаронами, бульона с овощами и для припускания.

**Кубики.**Морковь разрезают вдоль на длинные брусочки, затем режут их поперек на кубики. По размерам кубики подразделяются на средние, мелкие и крошку.   
Средними кубиками нарезают сырую морковь для припускания, тушения.   
Мелкие кубики из сырой моркови используют для приготовления супов, из вареной — для холодных блюд; крошку из сырой моркови — для щей суточных, супа рисового.

**Дольки.** Морковь режут поперек на цилиндры высотой 4 см, разрезают их вдоль пополам и каждую половину по радиусу режут на дольки.   
Используют для припускания, для приготовления рагу, щей из свежей капусты,говядины духовой.

**Кружочки.**Морковь одинакового диаметра (до 3 см) нарезают на кружочки толщиной 1 мм. Используют сырые кружочки для приготовления крестьянского супа, вареные — для холодных блюд.

**Ломтики.**Морковь разрезают вдоль на две или четыре части, которые затем нарезают поперек на ломтики толщиной 1-2 мм.   
Сырые ломтики используют для приготовления флотского и сибирского борщей, ломтики из вареной моркови — для салатов и винегретов.  
Для нарезки моркови более сложными формами применяют прием карбования.   
Морковь одинакового диаметра обравнивают по окружности, затем карбуют с помощью коренчатого или специального ножа.

**Звездочки.**Карбованную морковь нарезают поперек на части толщиной 1 мм и используют для украшения холодных блюд.

**Гребешки.**Карбованную морковь разрезают вдоль пополам, затем нарезают наискось пластинками толщиной 1 мм и используют для украшения холодных блюд.

**Шарики и орешки.**Морковь нарезают в виде шариков разного размера с помощью специальных выемок или обтачивая вручную. Используют в отварном виде как гарнир к холодным блюдам.

**Нарезка свеклы**

**Соломка.**Нарезают так же, как картофель. Используют для приготовления борщей (кроме флотского и сибирского), маринада, свекольника, свекольных котлет.

**Ломтики.**Сырую или вареную свеклу разрезают на пластины толщиной 1-1,5 см, их режут на брусочки такой же толщины, затем нарезают поперек на ломтики толщиной 1-1,5 мм. Ломтики из сырой свеклы используют для приготовления флотского и сибирского борщей, из вареной — для винегрета.

**Кубики.**Нарезают вареную свеклу средними и мелкими кубиками так же, как картофель. Средние кубики используют для тушения, мелкие — для приготовления холодных блюд. Свеклу можно нарезать и шариками, звездочками, гребешками — для украшения холодных блюд.

**2. Техника нарезки капустных овощей: соломкой, квадратиками (шашками), крупными дольками.**

**Соломка.** Половинки кочана разрезают на несколько частей и шинкуют соломкой.   
Используют для тушения, приготовления борщей (кроме флотского и сибирского), салата, капустных котлет.

**Квадратики (шашки).**Капусту сначала нарезают на полоски шириной 2-2,5 см, а затем поперек на квадратики. Используют для приготовления щей, борщей флотского и сибирского, рагу, супа овощного, для припускания.

**Дольки.** Мелкие кочаны капусты разрезают вдоль пополам, а затем режут по радиусу на несколько частей. Используют для варки, припускания и жаренья после предварительной варки.

**Рубка.** Капусту сначала шинкуют соломкой, затем рубят вручную.   
Используют для приготовления фаршей.

**3. Техника нарезки луковых овощей: соломкой, кубиками, дольками, кольцами и полукольцами.**

**Кольца**. Луковица нарезается поперек толщиной 1-2 мм и разделяется на кольца.  
Используют для приготовления шашлыков и жаренья во фритюре.

**Полукольца.** Луковица разрезается вдоль на две половинки, которые кладутся разрезом вниз и шинкуются толщиной 1-2 мм. Используют для супов, соусов, винегрета.

**Дольки.**Используют мелкие луковицы, у которых оставляют часть донца.  
Луковица разрезается вдоль, а затем по радиусу на 3-4 части.   
Используют для приготовления щей, рагу, говядины духовой, почек «по-русски».

**Кубики мелкие (крошка).** Лук разрезается вдоль пополам, затем на пластины толщиной 1-3 мм и наконец поперек на кубики. Используют для крупяных супов, супа-харчо, щей суточных и фарша.

**4. Техника нарезки томатных и тыквенных овощей: ломтиками, кубиками, дольками, кружочками, а также томатов без кожицы, жидкости и семян.**

**Помидоры** нарезают кружочками для салатов и жаренья, дольками для салатов и супов, кубиками для супов. Также существует нарезка томатов конкассе, которая подразумевает под собой нарезку томатов без кожи и семян мелким кубиком. Томаты конкассе используют при приготовлении гаспаччо.

**Баклажаны**— кружочками или ломтиками для жаренья, кубиками для супов.

**Перец стручковый**— соломкой для салатов и супов, мелкими кубиками для супов.

**Тыкву** режут кубиками, ломтиками, реже дольками и используют для варки, тушения, жаренья, запекания.

**Кабачки** — кружками или ломтиками для жаренья, кубиками для рагу, супов, припускания.

**Огурцы** свежие нарезаются кружочками или ломтиками для салатов, мелкими кубиками и соломкой для салатов и холодных супов.

**Техника нарезки грибов**

Грибы используются во многих кулинарных изделиях. Существует нарезка грибов пластиком, кубиком, соломкой, дольками. При нарезке пластиком гриб укладывают на доску шляпкой вверх ножкой вниз и нарезают тонкими пластинами (1-2мм). Для нарезки соломкой, гриб сначала нарезают пластиком, а затем полученный пластик разрезают вдоль, получая соломку. Для получения грибных долек, гриб разрезают пополам вдоль, а затем каждую половину нарезают на дольки. Грибной кубик имеет размеры от 3х3 до 5х5 мм (в зависимости от кулинарного назначения).